

ZUPPE E MINESTRE

Crema di zucca e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **crema di zucca e patate** è una ricetta facile da farsi, si tratta di una **vellutata** a base **di zucca** perfetta per una cena in famiglia ma anche come entré in una cena tra amici.

Un primo piatto molto salutare, direi light, adatto anche per restare leggeri dopo un pranzo più ricco. Se volete una soluzione ancora più leggera vi sarà sufficiente rimuovere la pancetta e sostituire la panna con poco latte, provate e vedrete che bontà!

INGREDIENTI

ZUCCA 400 gr
PATATE 400 gr
SCALOGNO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
BRODO VEGETALE 500 ml
PANCETTA (TESA) 250 gr
PANNA DA CUCINA 100 ml
ERBA CIPOLLINA

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la crema di zucca e patate, per prima cosa sbucciate, lavate e cubettate le patate e la zucca.

In una pentola fate scaldare l'olio extravergine d'oliva con lo scalogno affettato finemente.



- 2 Non appena l'olio inizia a sfrigolare unite le verdure cubettate ed il brodo.



3 Lasciate cuocere il tutto, a pentola incoperchiata, fino a quando le verdure saranno ben

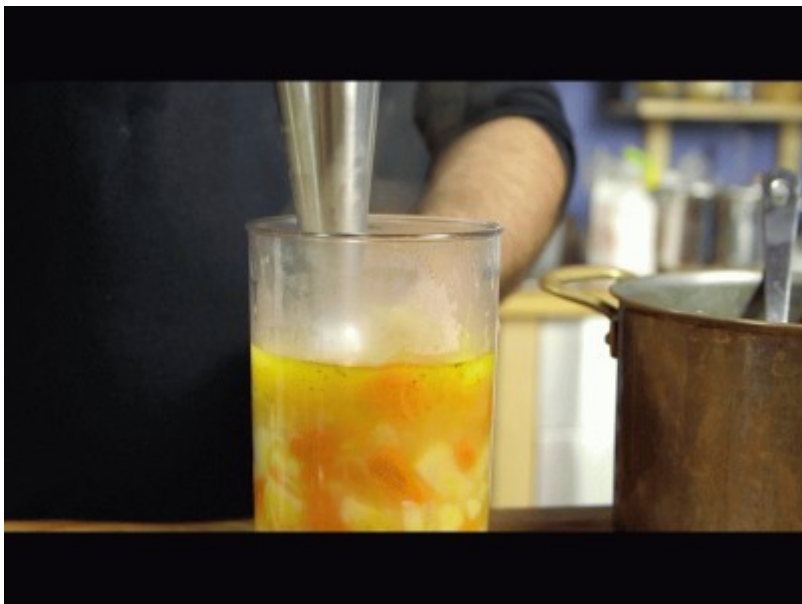
cotte.

Nel frattempo, mettete ad arrostire la pancetta tagliata a listarelle in una padella senza aggiungere alcun tipo di condimento.



4 La pancetta sarà pronta quando sarà croccante ed il grasso sarà diventato trasparente.

A questo punto, frullate le verdure salandole e pepandole a piacere con un frullatore ad immersione ed ammorbidite la crema con mezzo bicchiere di panna.





5 Servite la crema di zucca e patate con la pancetta e l'erba cipollina tagliata a pezzettini.





CONSIGLIO